

授業科目等の概要

(栄養専門課程栄養学科) 平成27年度															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			基礎化学	各元素の特徴や、構造、命名法など化学の基本を理解することと、調理は化学反応の連続であることを、一部実験などを通して教授する。	1・前	30	2	○			○	○			
○			食と農学	食を生産する農業現場の生産や労働環境をカロリーベースや栄養素を含め総合的に学び、食育を推進する責任者としての知識を学ぶ	1・前	30	2	○			○		○		
○			栄養管理	食品成分表の使い方と廃棄率や、仕込み量を含む栄養計算の方法を学習し、献立作成を行う。またその中で、実際現場で用いられる荷重平均や食料構成の作り方を学習し、栄養計算ソフトを用い給食管理業務が	1・前	30	2	○			○		○		
○			食育健康管理	現在日本の食生活は、ファーストフードの増加、欧米化と伝統食の衰退、食の安全性の疑問視、表示の虚偽など、多岐にわたる問題が取り巻いている。その、現状を細部まで知り、解決方法を考える。また、日本の伝統食や、マナー、自身の食生活を見直し、改善する方法を考える。	1・前	30	2	○			○		○		
○			コンピュータリテラシーⅠ	コンピュータの基本的なハードウェアの構造と使い方を学習するとともに、プレゼンテーションなどのソフトウェアの使い方について学ぶ。また、ネットワークの構成や接続などについても学ぶ	1・前	30	2	○			○			○	
○			コンピュータリテラシーⅡ	Windowsの概要やショートカットキーなどの使い方を説明し、キーボードの使い方（タッチメソッド）の練習も行う。作成したファイルの管理方法やインターネット、電子メールの使い方について学ぶ。	1・後	30	2	○			○			○	
○			コンピュータリテラシーⅢ	ワープロソフトのWordについて、漢字の変換や、特殊文字の入力、書式設定、クリップアートの使い方等、毎回テーマを与え、書類作成を行う。	2・前	30	2	○			○			○	
○			コンピュータリテラシーⅣ	表計算ソフトのExcelについて、データの入力法、グラフの用途と基本構成、計算の方法や関数の使い方などの使い方を学ぶ。また、WordとExcelを用いそれぞれの相互活用について学ぶ。	2・後	30	2	○			○			○	
○			体育	身体を動かすことで、循環器系や脳、ストレス、睡眠との関係を理解する。また実際にストレッチやデンマーク体操、マッゲームを行い体力などの向上を図るのみならず、集団行動の重要性などを学ぶ	2・前後	30	2	○		△	○			○	
合計			科目		単位時間(単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	1学年の学期区分	期
	1学期の授業期間	週

(留意事項)

- 1 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 2 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。

授業科目等の概要

(栄養専門課程栄養学科) 平成27年度															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			菓子の基礎	食を単に栄養素だけで扱うのではなく、幸福感を与えることのできる「菓子」を栄養士として関わることで健康的な菓子を作ることを考える	1・前	30	2	○			○			○	
○			公衆衛生学	健康の概念とその歴史的な変遷や、公衆衛生の概念、歴史について学ぶ。また、生活の中で、環境と人間の相互作用を知り、環境汚染が生活に及ぼす影響について学ぶ。その他、人口の変化や疾病統計について疫学などを通して知り、ライフスタイルと対	1・後	30	2	○			○		○		
○			社会福祉概論	社会保障や医療制度、福祉・介護制度など社会福祉を取り巻く制度についての基本的な知識を学び、保険・医療・福祉・介護の連携について考える。	2・前	30	2	○			○			○	
○			介護実習	介護の過程（ニーズの把握・介護計画・実施・評価・記録）について知り、基本的な技術として、介護を行う上で必要なマナー・保健管理・居住環境の整備について実習を行う。また、特殊なケースとして、救急・事故時の対応、認知症サポーターの	2・後	30	1				○	○			○
○			解剖学	生体を作る単位である細胞・組織・器官及び系（骨格系・筋系・循環器系・呼吸器系・消化器系・泌尿器系・生殖系・内分泌系・神経系・感覚器系）の構造について学び、また成長と老化による身体の構造変	2・前	30	2	○			○			○	
○			解剖学実習	身体の構造や、働きについて人体模型や標本の観察を通して理解する。また、感覚器系（皮膚感覚、深部感覚、味覚など）について、体験を通して理解する。	2・前	30	1				○	○			○
○			生理学	解剖学で学習した身体の各部分がどのような役割を持っているかを各系について学び、生命の維持、成長、老化について理解する。	2・後	30	2	○			○			○	
○			生化学Ⅰ・Ⅱ	身体を構成するたんぱく質や脂質の構造や働き、エネルギーを産生するメカニズムを含む代謝について学習する。また、分子レベルでビタミンやミネラルの構造、体内での働き、遺伝情報の伝達などについて学ぶ。	1・後2・前	60	4	○			○				○
○			食品学総論	食品の定義や、食品に含まれる成分（水分・炭水化物・たんぱく質・脂質・ビタミン・無機質・嗜好成分など）やその機能、食糧と環境の関係や、食物連鎖など、食を取り巻く環境についても学習する。	1・前	60	2	○			○				○
合計			科目		1単位時間(単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	1学年の学期区分	期
	1学期の授業期間	週

(留意事項)

- 1 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 2 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。

授業科目等の概要

(栄養専門課程栄養学科) 平成27年度															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			食品学各論	食品をその性質等で18の群に分けそれぞれの生産・成分・歴史などの特徴について、実際に食材を用い学習する。	1・後	30	2	○			○	○			
○			食品学実験	実験の基本的な器具の名称などと操作方法を学び、食品の成分の定量・定性などを行う。その他、酵素や時間による食品成分の変化や調理特性について学習する。	1・後	60	1			○	○		○		
○			食品加工学	食品は加工されることで、消化吸収、食味が変化することだけでなく安全性の向上につながることや、各貯蔵方法の特徴について学ぶ。	2・後	30	2	○			○		○		
○			食品加工学実習	食品加工学で学んだ知識に基づき、各種食品を加工し、その工程で生じる食品成分の変化について学習する。	2・後	30	1			○	○		○		
○			食品衛生学	衛生行政や法規、飲食による感染症や食中毒、寄生虫症等の予防方法や、食品添加物や農薬の正しい知識について学習する。	1・前後	60	2	○			○		○		
○			栄養学総論	健康と栄養の関係を背景に、五大栄養素の種類と機能、消化吸収、エネルギー代謝、栄養状態の判定方法について学習をする。	1・前	30	2	○			○		○		
○			栄養学各論	栄養管理と栄養状態の評価・判定、栄養必要量の科学的根拠について知ることと、各ライフステージ別、又は特殊環境下での身体、栄養的特徴と栄養管理について学習する。	1・後	30	2	○			○		○		
○			栄養学実習	栄養アセスメントの概要を学び、乳児期・幼児期・学童期・思春期・成人期・高齢期・妊娠期などそれぞれに適した献立を作成することやスポーツと栄養について学習する。	2・前	60	1			○	○		○		
○			臨床栄養学概論	各疾病の原因を知り、栄養パラメーターの読み方や治療食、栄養管理方法について学ぶ。また、チーム医療における管理栄養士の役割やNSTについても学習する。	1・後2・前	60	4	○			○		○		
○			臨床栄養学実習	栄養成分別管理治療食として、食塩制限食、エネルギーコントロール食、たんぱく質コントロール食、脂質コントロール食、易消化食、合併症などを実習する。	2・前後	60	1			○	○		○		
合計			科目	単位時間(単位)											

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	1学年の学期区分	期
	1学期の授業期間	週

(留意事項)

- 1 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 2 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。

授業科目等の概要

(栄養専門課程栄養学科) 平成27年度															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			栄養指導論Ⅰ・Ⅱ	栄養教育の歴史と栄養行政、国際動向などの背景を学習し、各疾患の臨床栄養教育方法と、行動変容、カウンセリングなどの学習を行う。	2・前後	60	4	○			○		○		
○			栄養指導論実習Ⅰ・Ⅱ	生活についての実態調査として、食物摂取状況調査法や簡易栄養調査法を用い、パソコンを用い問題点を明瞭化を行う。また、各疾病の集団指導方法や、コーチングについて学習する。	2・前後	120	2				○	○		○	
○			公衆栄養学概論	国民の人口や医療費、食糧経済、健康の現状と健康日本21や食生活指針食事バランスガイドなどの公衆栄養活動について学習する。	1・後	30	2	○				○		○	
○			調理学	各食材を非加熱操作や加熱操作、調味操作などで栄養素を始めとする成分がどのように変化するかを科学的根拠のもと教授する。また、食事文化と伝承、食様式と食事作法についても学習する。	1・前	30	2	○				○		○	
○			調理学実習Ⅰ	調理の基礎や、調理器具の使い方各食材の調理特性などを習得する。	1・前	60	1				○	○		○	
○			調理学実習Ⅱ	調理学実習Ⅰで学習した内容をもとに栄養士として必要な応用を習得する	1・後	60	1				○	○		○	
○			調理学実習Ⅲ	日本料理、西洋料理、中華料理の特徴と独自の技術、歴史、食文化などを学習する。	2・前	60	1				○	○		○	
○			調理学実習Ⅳ	各料理の特徴とテーブルマナー、献立作成など応用的な学習を行う。	2・後	60	1				○	○		○	
○			給食計画論	給食における栄養士の役割などの基本的理解を行い、給食の経営管理、栄養食事管理、組織人事管理、施設設備管理、食材料管理についての学習を行う。	1・後	30	2	○				○		○	
○			給食実務論	病院、学校、福祉施設、事業所など各施設別の給与栄養目標量や組織、現状を中心に、会計原価計算や情報事務管理、災害時対策について学習する。	2・前	30	2	○				○		○	
○			給食実務実習Ⅰ	大量調理の基礎として、衛生管理や食材の扱い方、調理器具の使い方について学習する。	2・前	60	1				○	○		○	
合計			科目	単位時間(単位)											

卒業要件及び履修方法	授業期間等
	1学年の学期区分 期
	1学期の授業期間 週

(留意事項)

- 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。

授業科目等の概要

(栄養専門課程栄養学科) 平成27年度															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			給食実務実習Ⅱ	大量調理施設衛生管理マニュアルの考え方に沿い、衛生管理、施設管理、食材管理を行うことを学習する。	2・後	60	1			○	○		○		
○			○校外実習	給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士に必要な知識及び技能を修得する。事前および事後に学習を行い、評価を行う。	2・前	30	1			○	○	○	○	△	○
○			管理栄養士受験対策	管理栄養士の過去の頻出問題の傾向から、各科目の反復練習を行う。	1・後2・後	120	8	○			○		○		
○			テーマ研究	少人数のグループによりテーマを決め、教員の指導のもと研究を行う。その内容をポスターとテーブル展示等で多人数の来客者に対し伝達する方法を学ぶ。	1・後	30	1			○	○		○		
○			創作料理研究	学園祭に創作料理の提出を行う。テーマは各自で決定。郷土料理や行事食・治療食等を中心に各自で創作する。	2・後	30	1			○	○		○		
合計			44 科目				1950 単位時間			(80 単位)					

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
必修45科目(91単位)を取得	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	19週

(留意事項)

- 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。